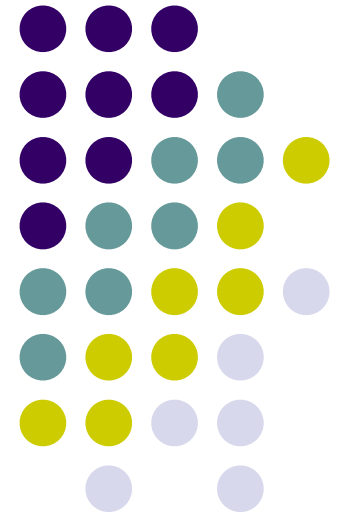


# 飲食店 魅力アッププロジェクト

---

MTIフードデザイン研究所

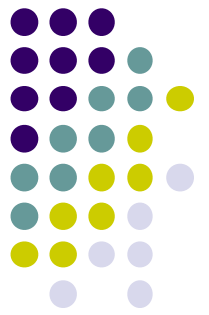
生駒 朋己





- I. はじめに・・・お店の魅力づくりに必要なもの
- II. 魅力アップのアイデア①・・・みんなに聞いてみよう
- III. 優先順位・・・取り組む順番を決めよう
- IV. 魅力アップのアイデア②・・・お客様に聞いてみよう
- V. 魅力アップのアイデア③・・・数字に聞いてみよう
- VI. イベント対応のおすすめ
  - ・・・a) 見栄えが良くなる陳列
  - ・・・b) 手早く出せておいしそうなメニュー

# I. はじめに お店の魅力アップに必要なもの



## 1) コンセプト・・・どんな店にしたいですか？

飲食ビジネスの成功の70%はお店のコンセプトで決まる

①お客様にとっての価値：選ばれる理由・来店していただく理由

お店にとっての価値：主力商品とこだわり(できる事としたい事)

②ライバル店・・・近隣店舗、ローソン

③ターゲット・・・今までのお客様＋女性客

④定量・・・売上・利益

## 2) スタッフ・・・店長の情熱とスタッフの協力

①ブレインストーミングからジャンル別改善案を抽出

②優先順位の高い順に、順次対応して改善していく

## 3) お客様・・・リピートしていただく為のファンづくり

➡アンケートを活用して、お客様を味方にしていく